

## Klare Brühe mit Butternocken

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Brühe
1	Prise	Geriebene Muskatnuß
50	Gramm	Gekochter Schinken
20	Gramm	Butter
1		Eigelb
		Salz
30	Gramm	Mehl
1	Bund	Schnittlauch

### Anleitung:

1. Die Brühe heiß werden lassen und mit Muskat abschmecken. Schinken in sehr kleine Würfel schneiden.

2. Weiche Butter mit 1 Prise Salz schaumig rühren. Eigelb und Mehl hinzufügen, kräftig einarbeiten. Den Schinken unterheben. Mit 2 Teelöffeln 12 kleine Nocken formen und in die kochende Brühe legen. 4 Minuten kochen, danach noch 5 Minuten ziehen lassen.

3. Schnittlauch waschen, fein schneiden. Je 3 Nocken mit Brühe anrichten, mit Schnittlauch bestreuen.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.